
	<h1>보도참고자료</h1>	배 포	2019.11.27.(수)
 식품의약품안전처		담 당 과	식품안전정책국 식품기준기획관 첨가물기준과
		과 장	오금순 (☎043-719-2501)
		연 구 관	김동규 (☎043-719-2504)

식품 조리 기구 올바른 사용방법 등 정보 제공

김장철 대야, 소쿠리, 바가지, 김장비닐 등... ‘식품용’ 확인

□ 식품의약품안전처(처장 이의경)는 식품 조리 기구와 용기를 많이 사용하게 되는 김장철을 맞아 국민들이 건강하고 안전하게 식품을 섭취할 수 있도록 조리 기구의 올바른 사용정보를 제공합니다.

■ 식품용 기구등의 표시사항 확인

- 식품용 기구를 구입할 때는 제품의 표시사항을 확인 후 용도에 적합한 제품을 구입하여 사용합니다.
- 식품용 기구에는 ‘식품용’ 단어 또는 ‘식품용 기구 도안’, PE(폴리에틸렌), PP(폴리프로필렌) 등 재질명과 소비자 안전을 위한 주의사항 등이 표시되어 있습니다.



< ‘가’ 형 >



< ‘다’ 형 >



< ‘마’ 형 >



< ‘나’ 형 >



< ‘라’ 형 >



< ‘바’ 형 >

- 김장철 김치를 담구면서 대야, 소쿠리, 바가지, 김장비닐, 고무장갑 등을 사용하게 되는데 반드시 식품용으로 만들어진 제품을 선택해 사용합니다.
- 김치, 깍두기를 버무릴 때 빨간색 고무대야를 사용하는 경우가 있는데 식품용으로 제조된 플라스틱 재질 또는 스테인리스 재질의 대야를 사용하는 것이 바람직합니다.
- 참고로 빨간색 고무대야는 통상적으로 재활용 원료로 만들어져 카드뮴 등 중금속이 용출될 우려가 있어 식품용 기구가 아닌 경우가 대부분입니다.

■ 조리 기구 등 안전한 사용 요령

- 플라스틱 재질은 고온에서 외형의 변형 등이 발생할 수 있으므로 가열된 식품을 담는 용도로 사용하지 않도록 합니다.
- 특히 플라스틱 국자나 바가지는 국 냄비 등에 넣고 음식과 함께 가열하는 경우가 종종 있는데 플라스틱 재질 대신 스테인리스 국자를 사용하는 것이 좋습니다.
- 국물을 우려낼 때 농산물 포장 용도로 제조된 양파망은 절대 사용하지 않습니다.
- 뜨거운 온도에서는 양파망의 붉은색 색소 등이 녹아 나올 수 있는 만큼 식품용으로 제조된 스테인리스 재질 육수망(통)을 사용합니다.
- 아울러, 패스트푸드 매장 등에서는 쟁반위에 깔아두는 광고지와 감자튀김이나 케첩 등이 바로 접촉하지 않도록 주의 합니다.
- 인쇄용 잉크가 식품으로 묻어나올 수 있기 때문입니다.
- 식약처는 식품용 기구등의 올바른 사용정보를 활용하여 안전하고 건강한 식생활이 되기를 바란다고 밝혔습니다.

○ 참고로 식품용 기구등의 올바른 사용방법은 식품안전나라
(www.foodsafetykorea.go.kr) ‘알림·교육’에서 확인할 수 있습니다.

* 식품안전나라 > 알림·교육 > 교육홍보자료실 > 홍보자료 > 기구 및 용기·포장

<첨부> 1. 식품용 기구등의 올바른 사용 가이드

<첨부> 1. 식품용 기구등의 올바른 사용 가이드

